PANES de Mesa y Mantequillas

No. 01 $20.00 USD $ 2.50



JM EDITORIAL

#1







HECHO EN MEXICO

Panes salados para acompañar sus platillos

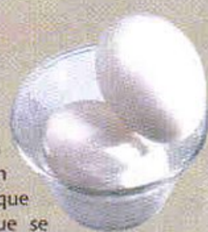
Ingredientes

Leche



Después del agua, la leche es el líquido más importante en la panificación, es indispensable para el crecimiento del gluten; como la leche fresca contiene del 88% a 91% de agua, comple esa misma función. Además, la leche contribuye a mejorar la textura, el sabor y el color de la corteza, las cualidades de conservación y el valor alimenticio de los productos de panadería.

Huevos



Los panaderos deben comprender bien el manejo de los huevos en la panificación, ya que se utilizan en grandes cantidades y son más caros que muchos de los otros ingredientes que se emplean por volumen, como la harina y el azúcar. Por ejemplo, la mitad o más del costo de los ingredientes de la pasta promedio para pastel corresponde a los huevos.

El almacenamiento adecuado es indispensable para conservar su calidad. Los huevos se conservan bien por semanas si se almacenan a 2°, y pierden rápidamente su calidad si se les mantiene a temperatura ambiente. Se recomienda que los almacene lejos de otros alimentos que puedan transmitirles sabores u olores desagradables.

Azúcar



En la panificación, los azúcares o agentes endulzantes cumplen con las siguientes funciones:

- Agregan dulzura y sabor.
- Suavizan y hacen la textura más fina al debilitar en parte la estructura gluten
- Dan color a la corteza.
- Mejoran las características de conservación al retener la humedad.
- Le proporcionan alimento a la levadura.

Sal



La sal desempeña una función muy importante en la panificación. Hace mucho más que sólo sazonar o resaltar los sabores, ya que:

1.- Refuerza la estructura del gluten y la hace más elástica, mejorando así la textura de los panes.

2.- Inhibe el crecimiento de la levadura, por lo tanto es importante para controlar la fermentación en las masas de los panes y evitar el crecimiento de levaduras indeseables.

Harina



La harina de trigo es el ingrediente más importante en la panadería. Proporciona volumen y estructura a la mayoría de los productos de panificación: pasteles, panes, galletas y pastelería fina. Mientras que el ama de casa depende exclusivamente de un producto llamado "harina para uso general", el panadero profesional dispone de gran cantidad de harinas de diferentes calidades y características.

Usted debe ser capaz de identificar la harina para pan, la pastelera y la de repostería a simple vista y al tacto, ya que en algún momento pueden pedirle que la identifique. Imagínese que alguien vacía un costal de harina en el contenedor inadecuado o lo etiqueta mal; entonces usted tendrá que reconocerlas:

La harina para pan se siente ligeramente áspera al frotarla entre los dedos. Si uno la comprime para formar un terrón, éste se desbarata al momento de abrir la mano. Es de color crema.

La harina de repostería se siente tersa y fina como la de pastelería, y también se puede comprimir en un terrón. Tiene el color cremoso de la harina para pan, no el color blanco puro de la harina para pasteles.

Levadura



Es un organismo vivo que se utiliza para aumentar el volumen de la masa de pan. La levadura se alimenta de azúcares y se multiplica en condiciones de calor y humedad, liberando dióxido de carbono que se expande con el calor y proporciona a la masa su característica esponjosa. Sin embargo, también puede destruirse por un exceso de calor, por lo que es indispensable que la masa con levadura esté a la temperatura adecuada, es decir, a unos 43 grados C. El proceso de fermentación es gradual; le recomendamos ser paciente. Se puede usar de igual manera la levadura fresca o la seca.

Levadura seca o instantánea:

Se consigue tanto en sobres dentro de una cajita en los supermercados, como en envases al alto vacío en tiendas de materias primas. En su mayoría estos empaques son de 1 kilogramo de capacidad, aunque algunos fabricantes las tienen en mayor.

Mantequilla



La mantequilla fresca esta formada con 80% de grasa, 15 % de agua y 5% de sólidos de leche, aproximadamente. Usar mantequilla en la panificación tiene dos ventajas principales:

1.- Sabor:

Las mantecas intencionalmente carecen de sabor; la mantequilla tiene uno apetecible.

2.- Cualidades de fusión.

La mantequilla se derrite en la boca, lo que no sucede con las mantecas. Después de comer pasteles o betunes preparados con manteca, uno puede sentir en la boca una capa grasosa desagradable. Por estas razones, muchos panaderos y pasteleros la prefieren.

Masa para panes de mesa

a Mano

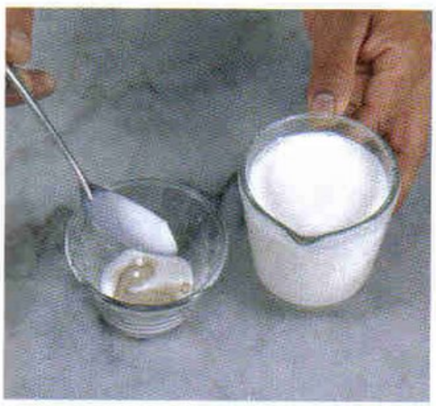




Ingredientes:

- 20 g de levadura en pasta, ó 2 cucharaditas, si usa en polvo
- 250 ml de leche entera
- 60 g de mantequilla
- 30 g ó 2 cucharaditas de azúcar blanca
- 2 huevos
- 560 g de harina de trigo blanca
- 10 g ó 2 cucharaditas de sal

1. Disuelva la levadura en 1/4 de taza de leche.



2. Con la harina forme una fuente en la mesa de trabajo.



3. Por fuera de la fuente añada la sal.



4. Agregue al centro los huevos.



5. Añada la levadura disuelta.



6. Comience a integrar los ingredientes.



7. Agregue más leche.



8. Amase hasta que todo esté completamente integrado.



9 Incorpore el azúcar y mezcle.



10 Enseguida integre la mantequilla a temperatura ambiente.



11 Talle la masa hasta que quede lisa y elástica.



12 Para saber su punto exacto, tome una porción y estírela. No debe romperse.



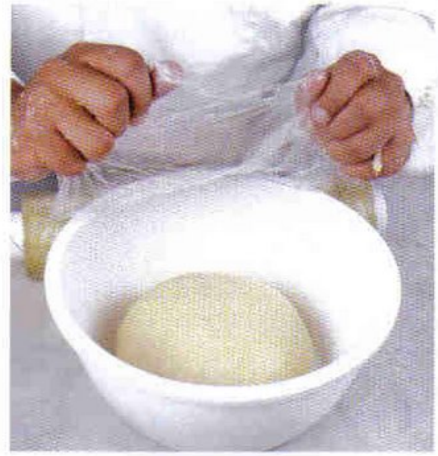
13 Boléela.



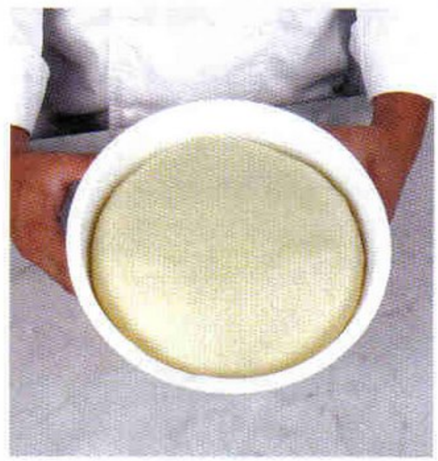
14 Colóquela en un recipiente engrasado.



15 Posteriormente, tápela con plástico adherible o con un trapo húmedo y llévela a un lugar tibio.



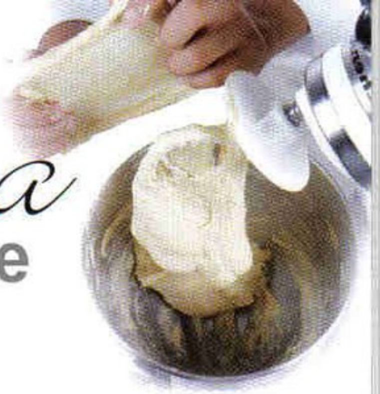
16 Déjela fermentar hasta que doble su volumen.



17 Pónchela y estará lista para rellenarla y condimentarla.



Masa para panes de mesa en Batidora

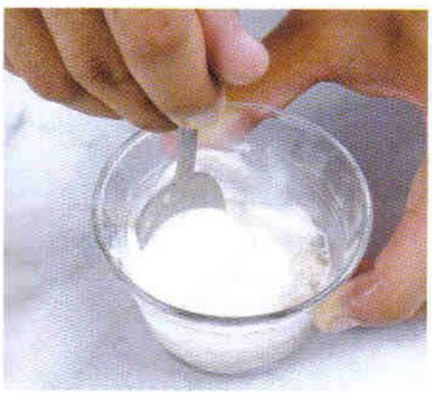




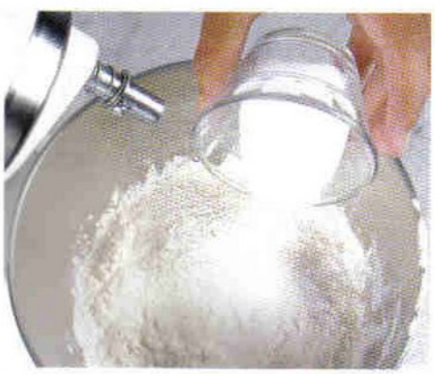
Ingredientes:

- 20 g de levadura en pasta, ó 2 cucharaditas, si usa en polvo
- 250 ml de leche entera
- 60 g de mantequilla
- 30 g ó 2 cucharaditas de azúcar blanca
- 2 huevos
- 560 g de harina de trigo blanca
- 10 g ó 2 cucharaditas de sal

1 Disuelva la levadura en 100 ml de leche.



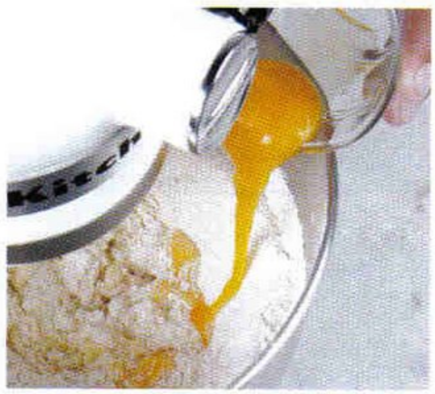
2 En una batidora con gancho, mezcle la harina y la sal, hasta integrar.



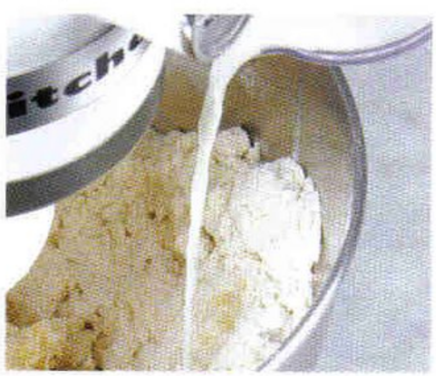
3 Agregue la levadura disuelta.



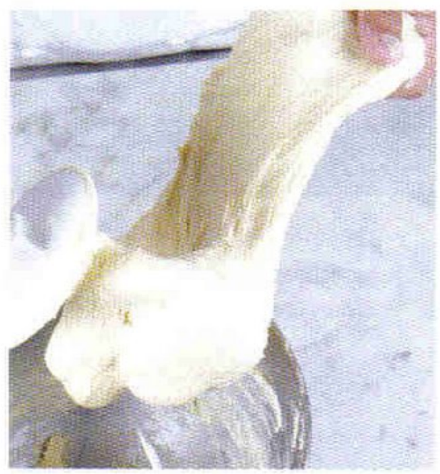
4 Añada los huevos y comience a batir.

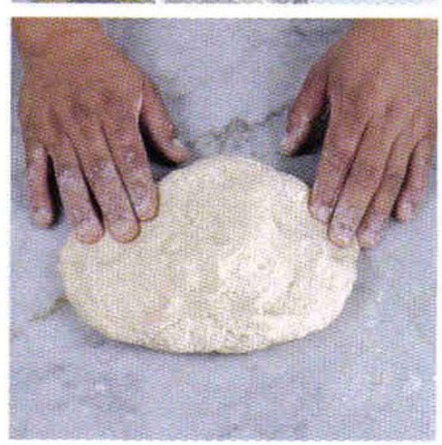


5 Vierta la leche poco a poco y bata hasta que la masa empiece a quedar elástica.



6 Integre el azúcar y la mantequilla. Bata hasta que la masa quede lisa y elástica. Para saber su punto exacto, estire un poco de masa. Ésta no debe romperse. Boléela. Colóquela en un tazón engrasado y posteriormente tápela con plástico adherible o con un trapo húmedo. Colóquela en un lugar tibio (no caliente) y déjela fermentar hasta que doble su volumen. Ponche la masa y estará lista para rellenarla y condimentarla.





Pasos para doblar una masa para Molde





Ingredientes:

- 20 g de levadura en pasta, ó 2 cucharaditas, si usa en polvo
- 250 ml de leche entera
- 60 g de mantequilla
- 30 g ó 2 cucharadas de azúcar blanca
- 2 huevos
- 560 g de harina de trigo blanca
- 10 g ó 2 cucharaditas de sal

Material:

- 1 molde rectangular de 20 cm x 11 cm x 6 cm de altura
- 1 rodillo

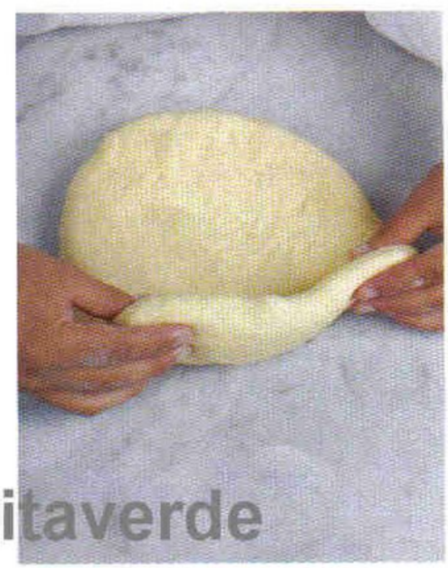
1. Coloque la masa sobre una superficie ligeramente enharinada.



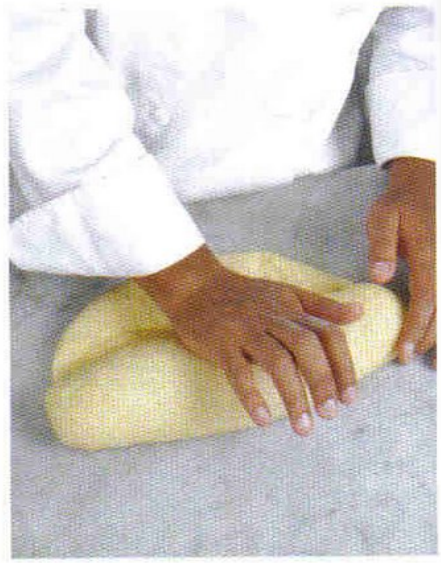
2. Extiéndala con un rodillo a lo largo, hasta que tenga 2 cm de grosor.



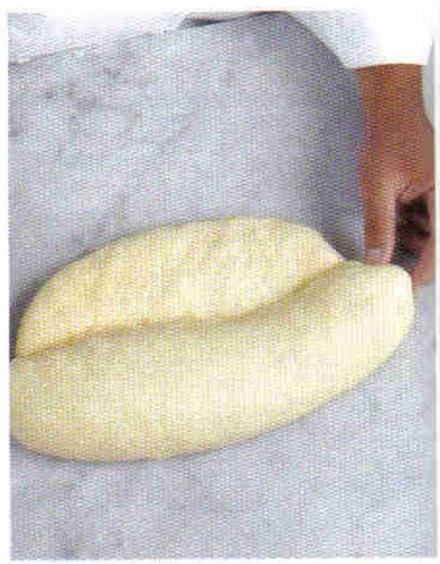
3. Doble hacia adentro la tercera parte de la masa.



4. Apriétela como lo muestra la foto.



5. Vuelva a doblar una tercera parte de la masa.



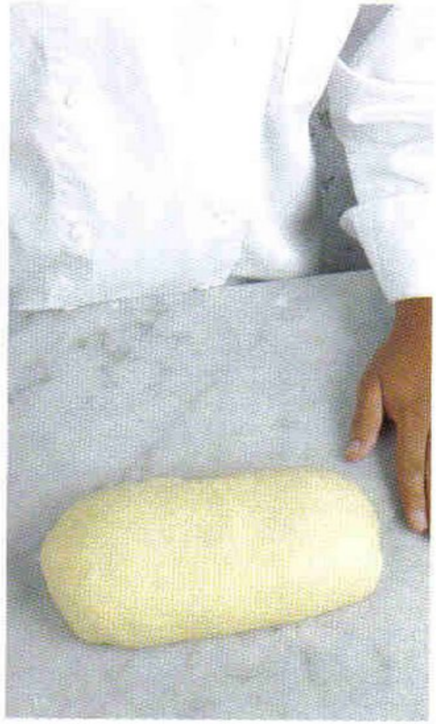
6 Apriételа nuevamente.



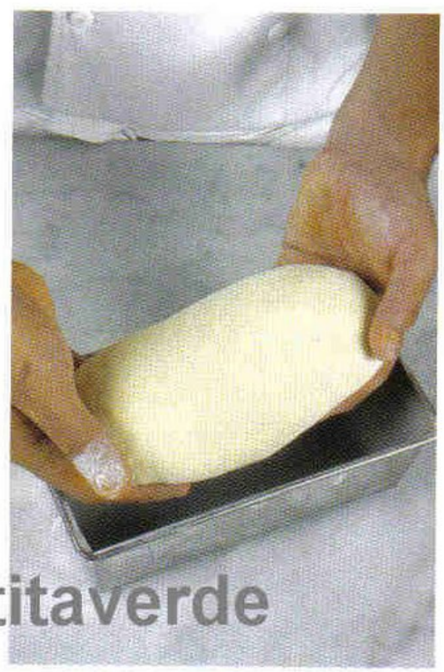
7 Doble la masa por tercera y última vez. Vuelva a apretarla y doble las puntas sobrantes hacia abajo (la raya del pan debe quedar en la parte inferior).



8 Aquí le mostamos la masa lista.



9 Colóquela en el molde.



10 Presiónela con los dedos de la mano, de la misma forma como se muestra.



11 Déjela fermentar hasta que doble su volumen. Pasado ese tiempo, barnícela y hornee durante 30 minutos, aproximadamente o hasta que la masa esté dorada y firme al tacto.







Pan de rajas con queso

Rinde 2 panes

Ingredientes:

1 receta de masa para pan

Para el relleno:

120 g de rajas de chile poblano asado y desvenado, cortado en rajas

150 g de queso manchego cortado en cuadros pequeños

150 g de queso manchego rallado, para espolvorear

1 yema de huevo batida con 3 cucharadas de leche, para barnizar

Material necesario:

2 moldes de 20 cm x 11 cm x 6 cm, engrasados y enharinados

Peso total de la masa:

1,230 kg

Tip:

Hornee a 180° C, de 20 a 30 minutos, o hasta que queden cocidos y firmes al tacto.

Procedimiento:

1. Coloque la masa ya crecida y ponchada en la batidora con el gancho. Agregue las rajas y deje unos minutos a que se integren.



2. Añada el queso en cuadros y mezcle hasta incorporar por completo.



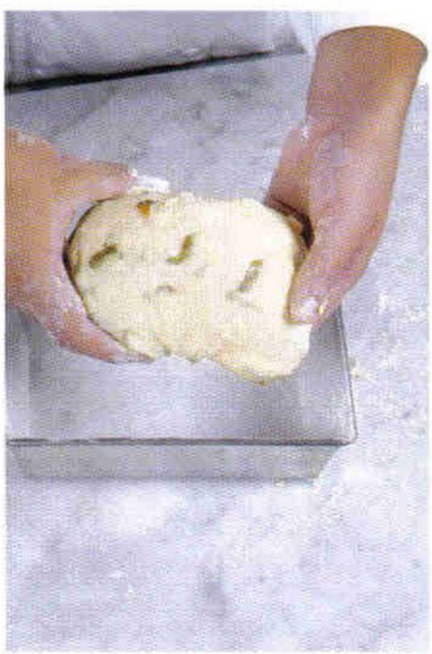
3. Divida la masa en dos partes iguales.



4 Extiéndalas hasta que tengan unos 2 cm de grosor. Tome una y doble hacia adentro la tercera parte de la masa. Apriételo. Vuelva a doblar y a apretar otra vez . Haga lo mismo con la otra.



5 Colóquelas dentro de cada molde.



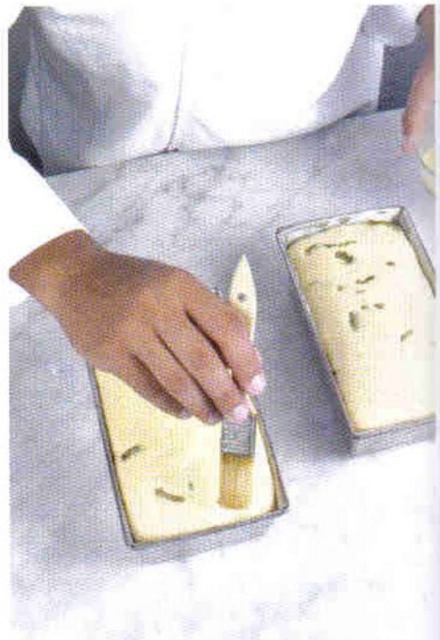
6 Ya dentro del molde, presiónela.



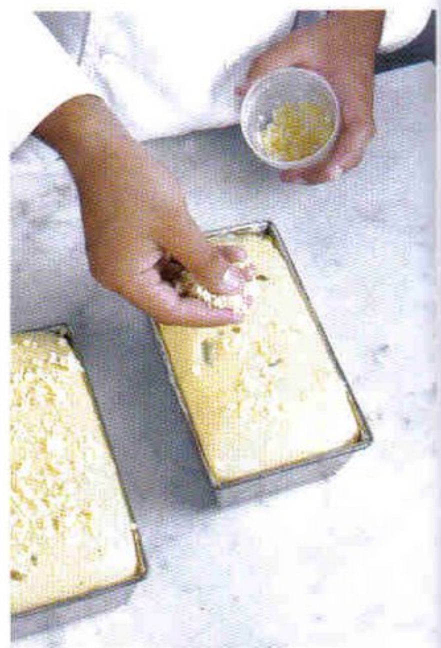
7 Coloque la masa sobre una superficie ligeramente enharinada.



8 Ya fermentadas, barnicelas suavemente con la mezcla de huevo y leche, sin poncharlas.



9 Espolvoree el queso rallado.



Mantequilla de pápalo



Ingredientes:

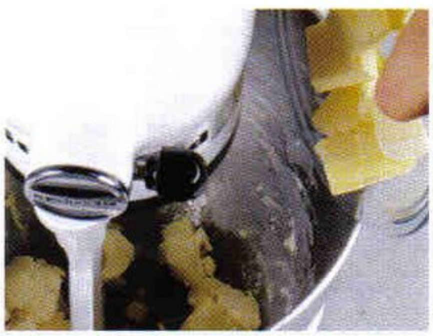
250 g de mantequilla
30 hojas de pápalo bien lavadas, desinfectadas y finamente picadas
1/2 cucharadita de ajo en polvo
1/4 de cucharadita de sal

Material necesario:

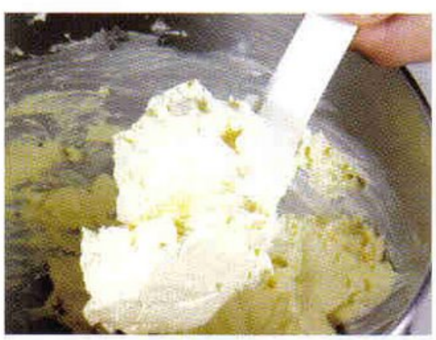
1 batidora con pala
1 hoja de papel encerado
1 cuchillo mondador
1 espátula

Procedimiento:

1 Coloque la mantequilla en la batidora.



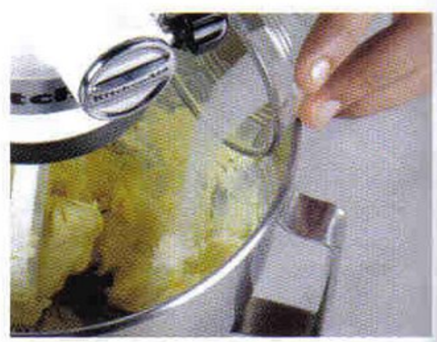
2 Bátala hasta que sea manejable, pero que no se acreme; hágalo en batidora, porque si lo hace con las manos se derrite.



3 Agregue el ajo en polvo.



4 Enseguida añada la sal y bata a velocidad media hasta integrar.



aporte de gatitaverde

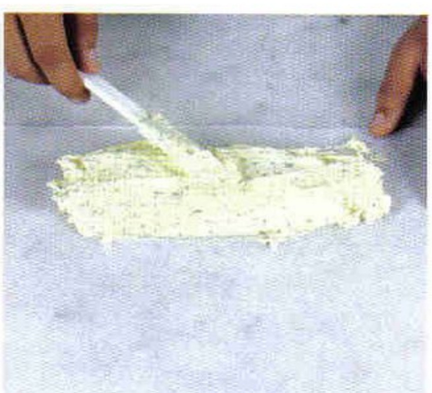
5 Integre el pápalo picado e incorpore perfectamente.



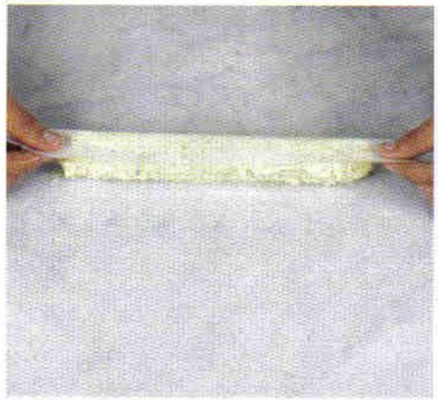
6 Coloque la mantequilla en la orilla del papel encerado.



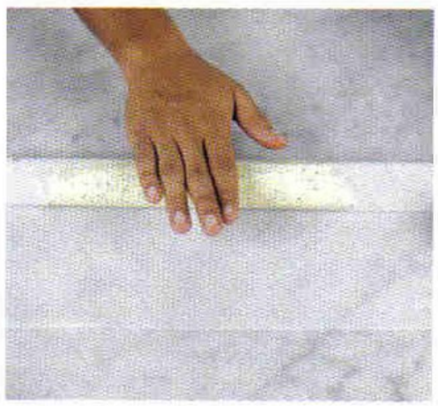
7 Déle un poco de forma alargada y redonda con la espátula. Hágalo de manera uniforme.



8 Enrolle la mantequilla con el papel, para formar un rollito.



9 Cominece a girarla con su mano hacia adelante y hacia atrás; esto es para dejarla totalmente redonda y uniforme.



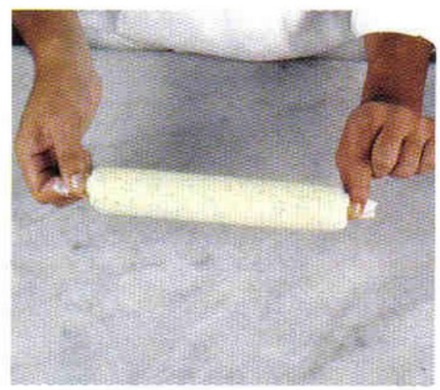
10 Desenrolle un poco la mantequilla y enróllela otra vez, apretando para que no queden huecos en el interior.



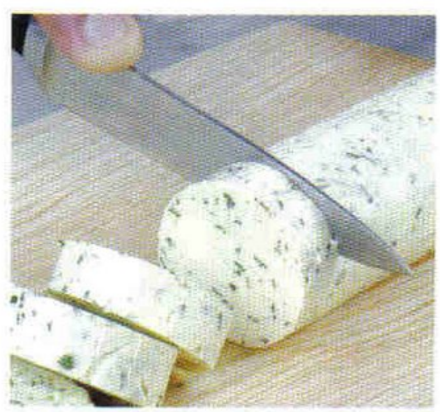
11 Doble las dos orillas.



12 Después, enróllelas para que el rollo quede parejo. Refrigere hasta que esté firme.



13 Retire el papel de la mantequilla y córtela en rebanadas.



Pan de frijoles refritos

Tip:
Hornee a 180° C, de 20 a 30 minutos o hasta que queden cocidos y firmes al tacto.



Ingredientes:

1 receta de masa para pan

Para el relleno:

1/4 de cebolla picada
10 g de mantequilla
8 chiles serranos, asados y cortados en rebanadas
250 g de frijoles cocidos y prensados
1 yema de huevo batida con 3 cucharadas de leche, para barnizar
2 moldes de 20 cm x 11 cm x 6 cm, engrasados y enharinados.

Peso total de la masa: 1,280 g

Procedimiento:

1. Fría la cebolla con un poco de mantequilla hasta que se acitrone; agregue los frijoles y fríalos hasta que estén un poco secos. Agregue los chiles y revuelva. Deje enfriar y reserve.

2. Ya ponchada la masa, póngala en una batidora con gancho, junto con los frijoles refritos. Bata hasta incorporar por completo.



3. Divida la masa en dos porciones iguales.



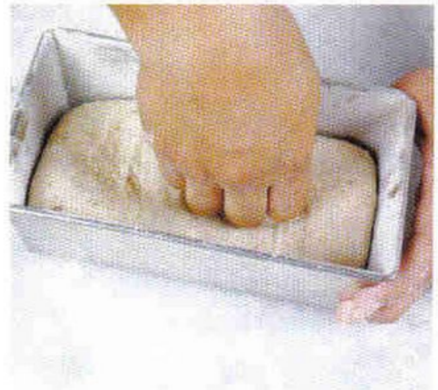
4. Extienda ambas con ayuda del rodillo, para dejarlas a un grosor de 2 cm, aproximadamente. Doble hacia adentro la tercera parte de la masa y apriétela. Vuelva a doblar y a apretar de la misma manera. Repita un doblez más.



5. Coloque cada una dentro de su respectivo molde.



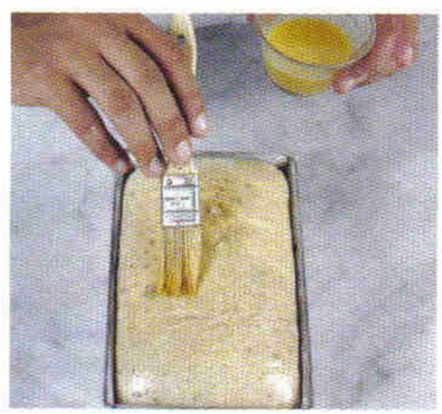
6. Presiónelas cuando estén dentro.



7. Déjelas fermentar en un lugar tibio hasta que doblen su volumen.



8. Ya fermentadas, barnícelas con la mezcla de huevo y leche. Hágalo suavemente cuidando de no poncharlas.



Mantequilla de epazote

Ingredientes:

250 g de mantequilla
30 hojas de epazote bien lavadas, desinfectadas y finamente picadas
1/2 cucharadita de ajo en polvo
1/4 de cucharadita de sal

Material necesario:

1 batidora con pala
1 hoja de papel encerado
1 cuchillo mondador
1 espátula

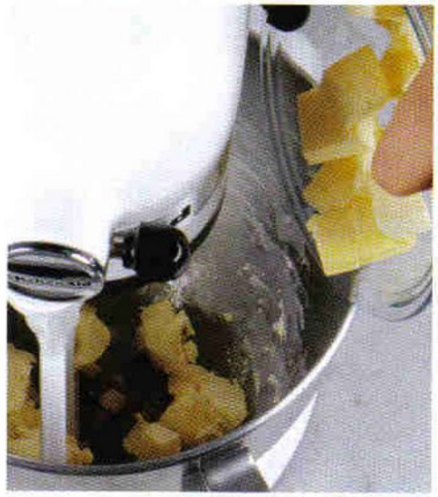
Tip:
Si gusta, puede cortarla en rebanadas para servir.



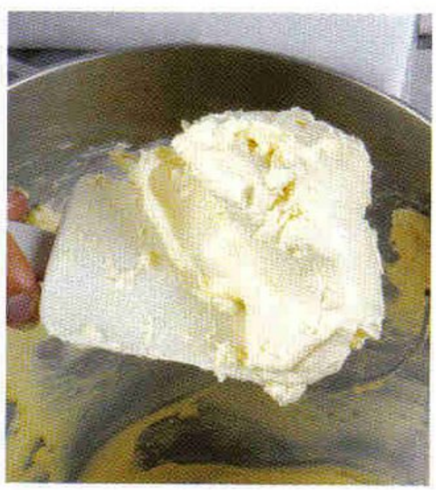
aporte de gatitaverde

Procedimiento:

1 Coloque la mantequilla en la batidora.



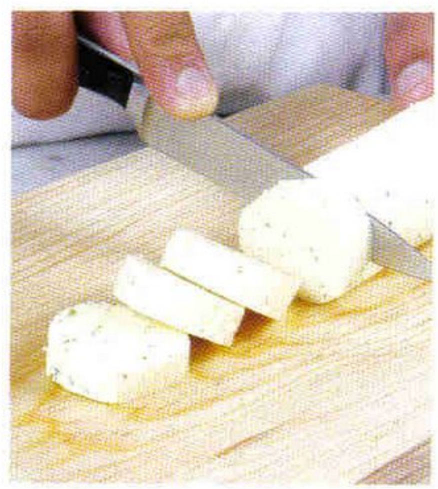
2 Bátala hasta que sea manejable, pero que no se acreme. Hágalo en batidora, porque si lo hace con las manos la mantequilla se derretiría.



3 Agregue poco a poco el ajo, la sal y el epazote. Bata a velocidad media hasta integrar.



4 Elabore su mantequilla colocándola a la orilla de un pedazo de papel encerado. Déle forma alargada y redonda, ayudándose con la espátula. Enróllela con el papel hasta formar un rollo. Presione y refrigere.



Pan de tres chiles

Rinde 2 panes



Ingredientes:

1 receta de masa para pan

Para el relleno:

- 2 chiles guajillo, desvenados, sin semillas y remojados
- 3 chiles cascabel, desvenados, sin semillas y remojados
- 2 chiles morita desvenados, sin semillas y remojados
- Agua, la necesaria
- 1 cucharada de aceite
- 1 yema de huevo batida con 3 cucharadas de leche, para barnizar
- 2 moldes de 20 cm x 11 cm x 6 cm, engrasados y enharinados

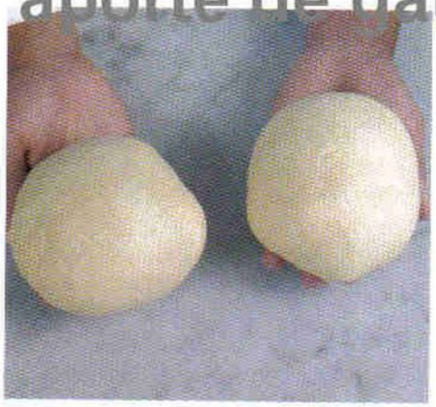
Peso total de la masa:
1,020 kg

Tip:

Hornee a 180° C, de 20 a 30 minutos, o hasta que queden cocidos y firmes al tacto.

Procedimiento:

1 Licúe perfectamente los chiles con un poco de agua en que se remojaron (sólo la necesaria para molerlos). Enseguida cuele y fría la salsa en el aceite. Ya ponchada la masa, divídala en dos partes iguales.



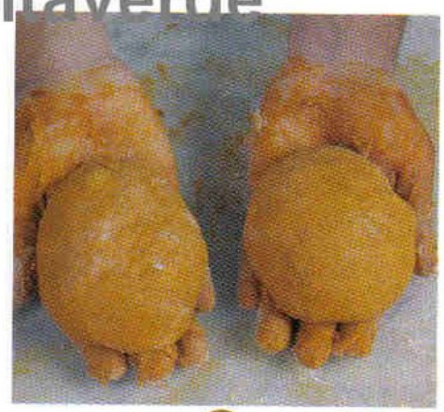
2 Vierta la salsa en una mitad de masa.



3 Mezcle perfectamente hasta incorporar.



4 Divida esta masa en dos partes iguales y reserve.



5 Divida la masa sin salsa en dos partes iguales.



6 Extienda las masas por separado.

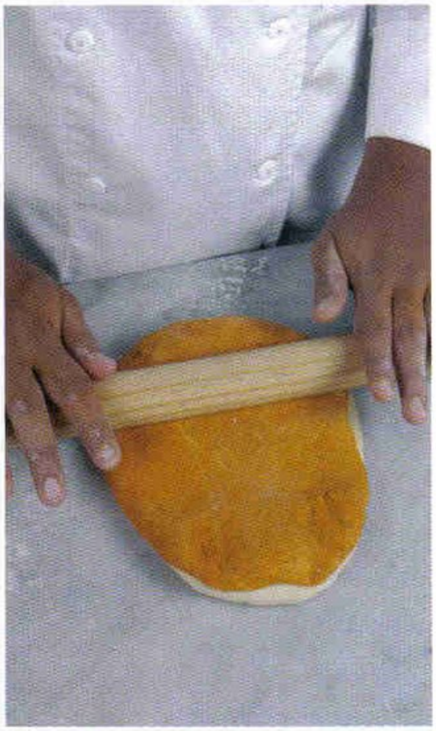




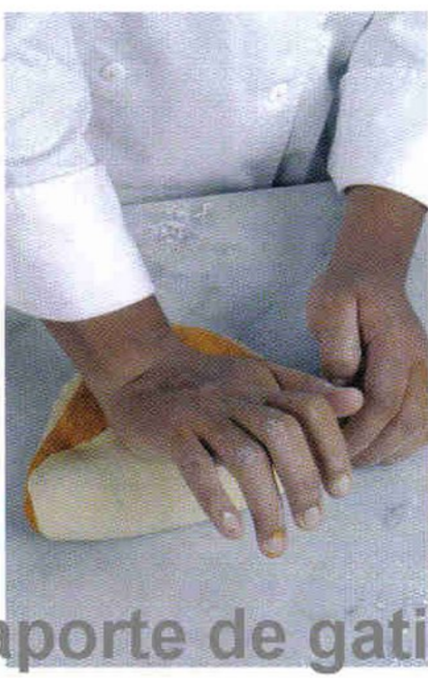
7 Junte una parte de masa blanca con una de tres chiles.



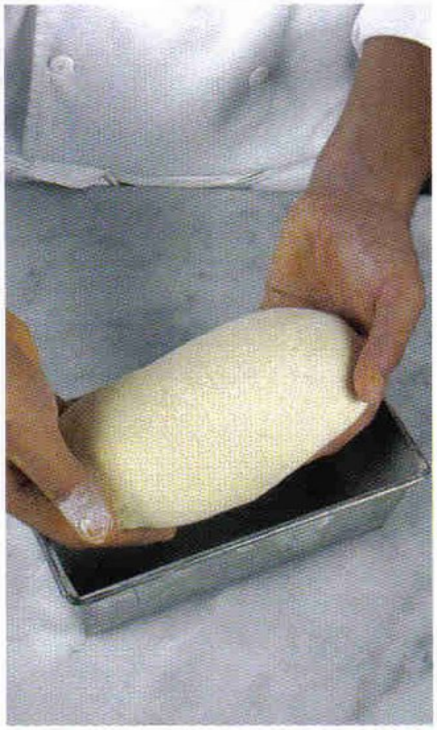
8 Vuelva a extenderlas un poco para emparejarlas.



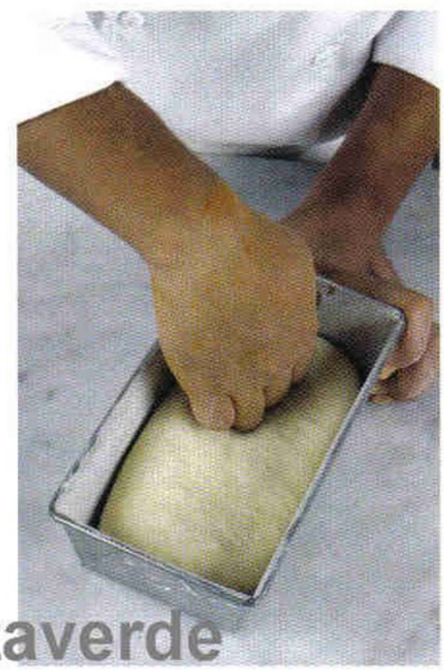
9 Realice tres dobleces, doblando una tercera parte hacia el frente, presionando y volviendo a repetir este procedimiento dos veces más.



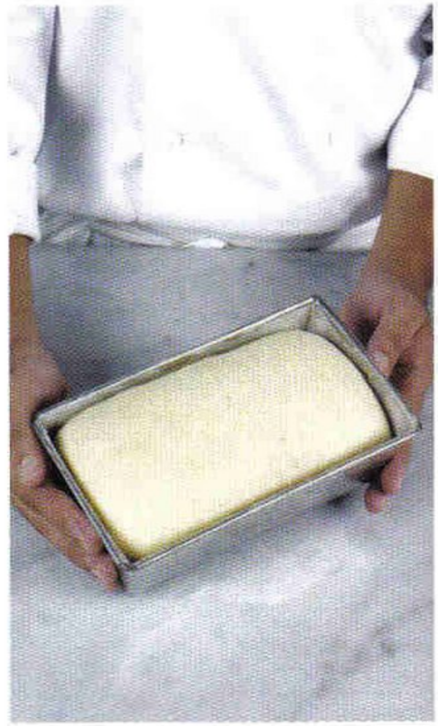
10 Coloque en el molde y repita el procedimiento con la otra masa.



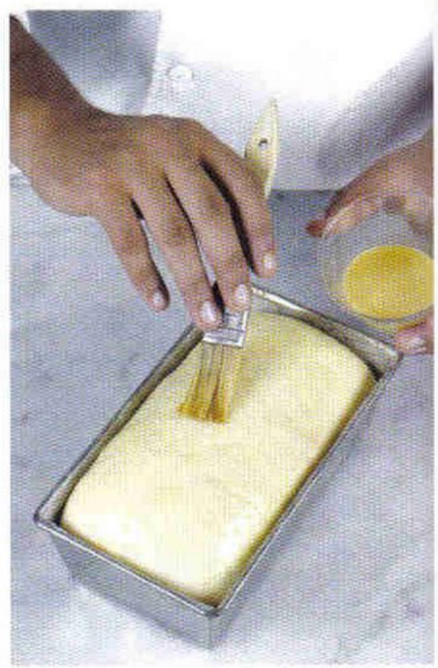
11 Presione cada masa ya en su molde.



12 Déjelas fermentar en un lugar tibio hasta que doblen su volumen.



13 Ya fermentadas, barnícelas con la mezcla de leche y huevo, cuidando de no poncharlas.



Mantequilla
de ajo



Ingredientes:

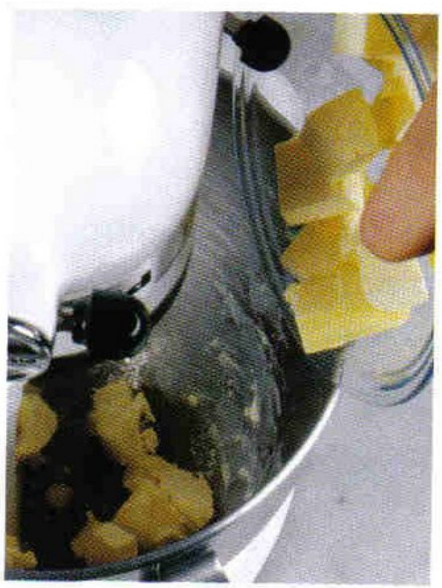
- 250 g de mantequilla
- 1 cucharada de aceite para saltear los ajos
- 3 dientes de ajo, finamente picados
- 1/4 de cucharadita de sal

Material necesario:

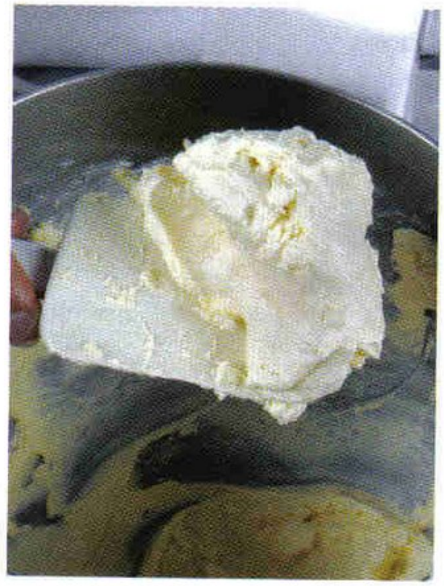
- 1 batidora con pala
- 1 hoja de papel encerado
- 1 cuchillo mondador
- 1 espátula

Procedimiento:

1 Coloque la mantequilla en la batidora.



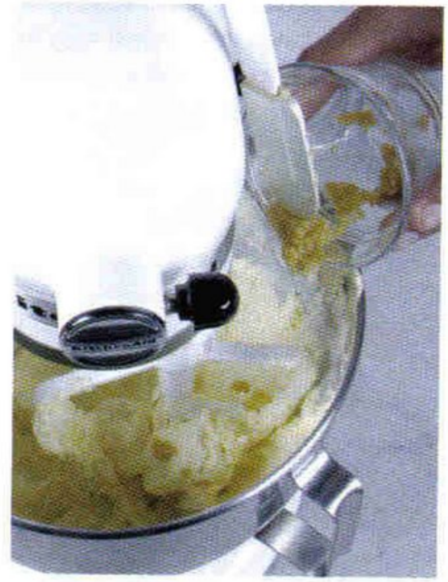
2 Bátala hasta que sea manejable, pero que no se acreme; hágalo en la batidora, porque si lo hace con las manos la mantequilla se derrite.



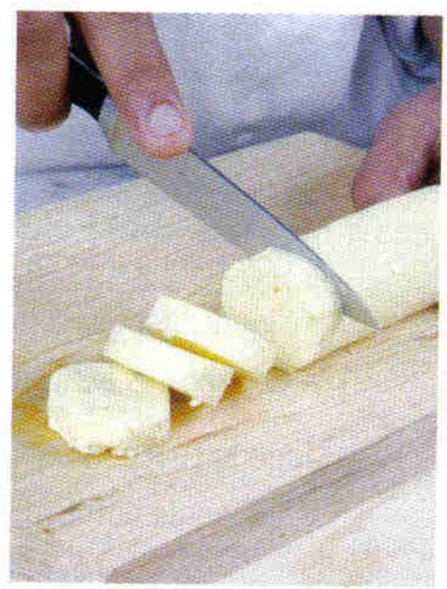
3 Añada la sal y bata a velocidad media hasta incorporar.



4 Agregue poco a poco los ajos; bata a velocidad media, hasta integrar.



5 Elabore su mantequilla de la misma forma en que se describe en recetas anteriores.




Quieres mas?
Ven a
EthernalDark
http://www.ethernaldark.net